Istruzioni per l'uso e la manutenzione della Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme™

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Per ulteriori informazioni visitare il sito web SousVideSupreme.com

Questo apparecchio è stato realizzato a norma IEC per l'uso con i seguenti parametri: 220–240V~ 50–60 Hz ed è conforme ai più aggiornati requisiti WEEE.

IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

Quando si utilizza questo apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1. Prima di inserire o scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica (a muro), assicurarsi che l'apparecchio sia spento.

2. Staccare la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia.

3. Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di inserire la spina nella presa o staccarla o prima di mettere in funzione l'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono bagnati..

4. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio. Quando questo viene adoperato in presenza di bambini, è necessario che un adulto ne assicuri l'attenta supervisione e che l'apparecchio sia tenuto fuori dalla loro portata.

5. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da superfici roventi, forni riscaldati o fornelli. Azionare l'apparecchio esclusivamente su una superficie asciutta e stabile, come un tavolo o un piano di lavoro e lontano da parti mobili.

6. Durante la pulizia, non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altro liquido.

7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

8. Non utilizzare attacchi o accessori o non raccomandati da Eades Appliance Technology LLC.

9. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

10. Non utilizzare l'apparecchio se questo è caduto e appare danneggiato. Non utilizzare in caso di malfunzionamento.

11. Utilizzare sempre ed esclusivamente sacchetti di plastica o materiali da imballaggio per alimenti raccomandati dal produttore come adatti per la cottura. Utilizzare esclusivamente sacchetti della misura giusta. Non riempire il sacchetto in maniera eccessiva!

12. Si sconsiglia decisamente di utilizzare l'apparecchio per mettere sotto vuoto/chiudere ermeticamente liquidi. Se si desidera procedere comunque, seguire le istruzioni contenute nella sezione "Riempimento e sigillatura del sacchetto per alimenti" dopo aver provveduto a congelare i liquidi in un contenitore adatto per il congelatore e aver inserito il blocco congelato nel sacchetto alimentare.

13. L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza di apparecchi per la cottura.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI SU CAVI DI ALIMENTAZIONE E SPINE

1. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al produttore o al suo agente autorizzato per la sostituzione.

2. Proteggere il cavo di alimentazione dai danni: non schiacciare il cavo, non tirarlo in presenza di bordi taglienti o angoli, non immergere il cavo in acqua o altro liquido e tenerlo al riparo dall'acqua; non tirare o trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo e non utilizzare il cavo di alimentazione come un manico.

3. Non far passare il cavo di alimentazione sotto o intorno all'apparecchio.

4. Per scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica afferrarlo per la spina, non per il filo, per evitare infortuni.

5. Si sconsiglia l'utilizzo di una prolunga con questo apparecchio.

IMPORTANTE: CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI L'APPARECCHIO È INTESO ESCLUSIVAMENTE PER L'UTILIZZO DOMESTIC

Non cercare di aggiustare l'apparecchio da soli: qualsiasi intervento di riparazione deve essere eseguito da un rappresentante autorizzato di Eades Appliance Technology LLC. Per informazioni contattare l'assistenza clienti all'indirizzo www.sousvidesupreme.com.

Caratteristiche e funzioni

Vuoto/sigillatura
Premere questo pulsante per aspirare l'aria dal sacchetto alimentare e sigillare automaticamente la busta al termine dell'operazione di messa sotto vuoto.

Solo sigillatura
Premere questo pulsante per sigillare l'apertura delle buste in rotolo per creare un sacchetto o per sigillare il sacchetto senza la funzione di vuoto. Questa opzione può essere inoltre utilizzata per la sigillatura forzata del sacchetto laddove la sigillatura non si avvia automaticamente al completamento del processo di vuoto/sigillatura.

Annulla
Premere questo pulsante per interrompere e arrestare il processo di vuoto/sigillatura o solo sigillatura, se necessario.

Fermi del coperchio
Premere questi pulsanti sul lato destro e sinistro del coperchio per sbloccarlo dopo le operazioni di vuoto o sigillatura (per chiudere il coperchio, premere fermamente sulla sua superficie superiore nelle parti punteggiate alle due estremità).

Spie
Quando sono illuminate, indicano un'operazione in corso (vuoto/sigillatura o solo sigillatura). Al termine dell'operazione si spengono.

Striscia di saldatura
Questa parte contiene un filamento riscaldante che sigilla il sacchetto. Il filamento è rivestito in Teflon per impedire che il sacchetto aderisca alla striscia.

Guarnizione sigillante
La guarnizione sul coperchio si chiude per tenere il sacchetto fermamente premuto contro la striscia di saldatura.

Piano aspirante
Superficie ovale dentata, racchiusa dall'ansa tampone nera impermeabile all'aria dove l'aria viene estratta dal sacchetto attraverso la bocchetta di aspirazione della pompa del vuoto (l'apertura rotonda in rilievo) al centro. Il piano aspirante agisce anche da serbatoio per catturare l'umidità in eccesso.

Ansa tampone impermeabile all'aria
Previene la fuoriuscita di aria nella zona sotto vuoto.

Funzionamento della Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme

Passaggio 1
Inserire la spina nella presa (dopo aver verificato che la tensione equivalga a quella della macchina) per accendere la macchina.

Passaggio 2
Posizionare l'estremità aperta di una bustina alimentare in plastica per vuoto adatta alla cottura nel piano aspirante dentato al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.

Passaggio 3
Premere saldamente su entrambi i lati del coperchio (area tratteggiata) per chiudere la macchina, come mostrato dalle frecce. Si devono avvertire/udire due clic.

Passaggio 4
Premere il pulsante Sigillatura sottovuoto o Solo sigillatura per sigillare il sacchetto. Durante l'operazione di sigillatura dovrebbe illuminarsi una spia che si spegne al termine della sigillatura.

Passaggio 5
Per rilasciare il coperchio, premere i pulsanti su entrambi i lati della macchina come mostrato dalla freccia.

Realizzazione di un sacchetto da materiale per buste alimentari in plastica in rotolo

1. Estrarre il lembo finale del rotolo in misura sufficiente e posizionare l'estremità aperta della pellicola sul piano aspirante al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.

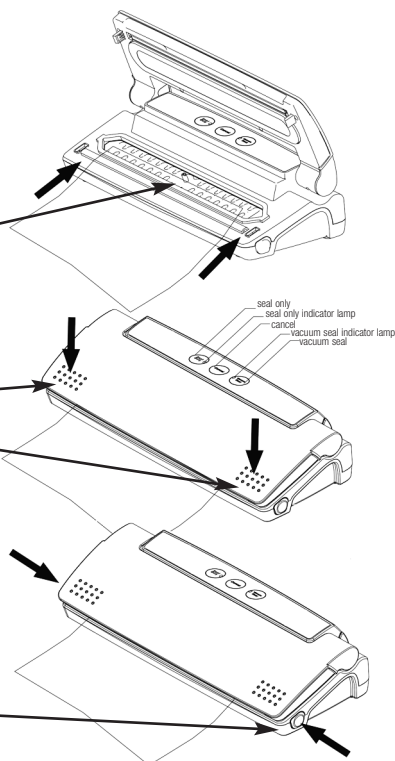
2. Chiudere il coperchio.

3. Premere saldamente le parti punteggiate sui due lati del coperchio con entrambe le mani per chiudere il coperchio. Si dovrebbe avvertire/udire un clic su entrambi i lati.

4. Premere il pulsante Solo sigillatura. Durante la sigillatura dovrebbe accendersi una spia che poi si spegnerà al termine dell'operazione.

5. Quando la sigillatura è completa, sbloccare il coperchio premendo i pulsanti su entrambi i lati della macchina ed estrarre il rotolo.

6. Tagliare la lunghezza di materiale desiderata dal rotolo.

7. Il sacchetto è ora pronto per essere riempito.

Riempimento e sigillatura del sacchetto per alimenti

1. Selezionare (o realizzare secondo i passaggi descritti sopra) un sacchetto di plastica alimentare della misura desiderata adatto per la cottura.

2. Place the food you wish to vacuum/seal into the pouch. Note: We strongly recommend against using this machine for vacuum/sealing liquids. Liquids will be sucked into the vacuum surface and/or air portal and could clog or damage the machine. If you must vacuum/seal liquids, first freeze the liquids, such as broths or infusions, in a small freezer-safe container or zip closure bag, then add the frozen block to the food pouches. Chill oils or syrups to thicken them before adding them to the pouch.

3. Non riempire troppo il sacchetto! Lasciare una misura sufficiente di sacchetto vuoto per consentire l'agevole posizionamento di entrambi i lati alle estremità della busta all'interno della parte dentata del piano aspirante una volta che il coperchio è chiuso e bloccato.

4. Assicurarsi che l'estremità del sacchetto all'interno della macchina sia pulito, libero da residui di alimenti o altro, liquidi od oli in quanto questi potrebbero impedirne la corretta sigillatura.

5. Sistemare bene l'apertura del sacchetto, assicurandosi che nel materiale non vi siano pieghe o grinze che possono impedire la corretta sigillatura.

6. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno del piano aspirante al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.

7. Chiudere il coperchio e bloccarlo comprimendolo fermamente sui due lati del coperchio finché si avverte/ode un clic da ogni lato.

8. Premere il pulsante Sottovuoto/Sigillatura. Dovrebbe accendersi una spia e il sacchetto deformarsi comprimendosi intorno al contenuto via via che la pompa del vuoto rimuove l'aria. Se il sacchetto non comincia a deformarsi immediatamente, la macchina può arrestarsi automaticamente dopo 30 secondi o si può premere il pulsante di Arresto (Stop), sbloccare la macchina, aprire il coperchio, riposizionare l'apertura del sacchetto, chiudere e premere nuovamente il pulsante Sottovuoto/Sigillatura. Se l'operazione fallisce per la seconda volta, consultare la Guida alla risoluzione dei problemi in questo manuale o reimballare gli alimenti in un nuovo sacchetto (ripetendo i passaggi 1-7) e gettare via il sacchetto vecchio.

9. Una volta che l'operazione di messa sotto vuoto è completa, la macchina sigilla automaticamente l'estremità aperta. Se ciò non accade, si può sigillare manualmente l'estremità utilizzando il pulsante Solo sigillatura.

10. Una volta che tutte le operazioni sono state completate, la/e spia/e si spengono.

11. Premere i pulsanti di fermo coperchio ai due lati della macchina per rilasciare il coperchio.

12. Rimuovere il sacchetto per alimenti sigillato.

13. Per aprire un sacchetto sigillato, tagliarlo con le forbici proprio sulla sigillatura.

Importanti informazioni per l'utilizzo di sacchetti alimentari

1. Quando si mettono sotto vuoto e si sigillano alimenti, utilizzare sempre sacchetti in plastica o pellicola per alimenti raccomandati dal produttore come adatti per la cottura.

2. Non riempire troppo il sacchetto.

3. Quando si prevede di congelare il sacchetto per alimenti sotto vuoto/sigillato, lasciare circa cinque centimetri di lunghezza extra per consentire l'espansione durante il congelamento.

4. Girare l'estremità da sigillare del sacchetto aperto verso l'esterno e verso il basso prima di procedere al riempimento per ridurre la possibilità che liquidi, oli o residui di cibo vi si raccolgano impedendo la corretta sigillatura.

5. Non lasciare troppa aria all'interno del sacchetto prima della sigillatura, in quanto questo aumenta il carico di lavoro della pompa del vuoto e può impedire la completa evacuazione dell'aria all'interno. Far uscire l'aria in eccesso dal sacchetto premendo delicatamente le estremità fra loro prima di inserire il sacchetto nella macchina per l'operazione di vuoto/sigillatura.

6. Non cercare di imballare oggetti con estremità appuntite che potrebbero penetrare nella plastica e strapparla, per esempio spine di pesce o gusci duri.

7. Far riposare la macchina fra la messa sotto vuoto/sigillatura di un sacchetto e l'altra. Si raccomanda un tasso di imballaggio massimo di un (1) sacchetto al minuto.

8. Sbollentare le verdure fresche come i broccoli, cavolfiori, cavoli o i cavoletti di Bruxelles prima di sigillarle sotto vuoto per la conservazione in frigorifero o in congelatore in quanto queste verdure degassano naturalmente e ciò potrebbe far gonfiare il sacchetto e impedire che gli alimenti cuociano uniformemente nel SousVide Supreme.

9. Utilizzare e gettare via i sacchetti di plastica per alimenti solo conformemente alle istruzioni del produttore. Non riutilizzare sacchetti di plastica salvo il produttore dia indicazione contraria. Inoltre, si ricorda che i sacchetti usati hanno un rischio maggiore di malfunzionamento con questo apparecchio. Se le istruzioni del produttore dei sacchetti indicano che questi possono essere riciclati, risciacquare e riciclare i sacchetti di plastica usati conformemente alle disposizioni locali in materia e alle istruzioni del produttore dei sacchetti.

Pulizia e manutenzione

1. Scollegare sempre la macchina dall'alimentazione prima di pulirla.

2. Non immergere la macchina o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.

3. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire la macchina perché

ne graffierebbero la superficie.

4. Pulire l'esterno della macchina con un panno morbido e inumidito o una spugnetta e un detersivo per piatti neutro e acqua calda.

5. Per pulire l'interno dell'unità usare una salvietta di carta o un panno morbido e pulito per asportare cibo o liquidi. Inumidire un panno morbido con acqua e detersivo neutro e pulire strofinando delicatamente.

6. Asciugare la macchina gentilmente ma con cura con un panno morbido e pulito.

Imballaggio degli alimenti e informazioni di sicurezza per la conservazione

1. Lavarsi sempre bene le mani con acqua e sapone prima di toccare il cibo.

2. Tenere tutte le superfici di lavoro e gli utensili puliti e disinfettati prima e dopo aver imballato gli alimenti utilizzando la Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme.

3. Nota: il confezionamento sotto vuoto/con sigillatura non crea un vuoto completo, ma rimuove il 90% dell'aria all'interno del sacchetto lasciando solo una piccola quantità di ossigeno residuo nel sacchetto.

4. Un basso livello di ossigeno residuo, al di sotto del 5%, generalmente inibisce la crescita della maggior parte dei microrganismi che provocano il deterioramento degli alimenti, riducendo il rischio di malattie e intossicazioni alimentari.

5. La temperatura, l'umidità, l'acidità e il contenuto in sale o zucchero degli alimenti possono influire sulla crescita di microrganismi potenzialmente nocivi nel cibo.

6. Per sicurezza, gli alimenti freschi (deperibili) messi sotto vuoto e/o sigillati devono essere tenuti nella "zona di sicurezza" refrigerati a 4°C o a temperatura inferiore o riscaldati a 55°C o a temperatura superiore.

7. I sacchetti di alimenti cotti messi sotto vuoto/sigillati possono essere refrigerati rapidamente immergendoli in acqua ghiacciata (metà ghiaccio/metà acqua) per 30-60 minuti e conservati in frigorifero fino a 48 ore o in congelatore per un massimo di un anno.

Risoluzione dei problemi

La macchina cessa di funzionare quando il pulsante vuoto/sigillatura è premuto

1. Controllare il cavo di alimentazione e la spina per verificare che non siano danneggiati in alcun modo. Se uno di essi risulta danneggiato, non utilizzare la Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme.

2. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa elettrica.

3. Testare la presa elettrica per accertarsi che funzioni collegandovi un altro apparecchio.

4. Se la presa elettrica non funziona bene, verificare se il pulsante di ripristino della presa, il salvavita o il fusibile sono scattati.

5. Provare a collegare la Confezionatrice Sottovuoto SousVide Supreme a un'altra presa elettrica.

L'aria non viene rimossa completamente dal sacchetto

1. Per realizzare una sigillatura corretta, l'estremità aperta del sacchetto deve poggiare interamente all'interno del piano aspirante e al di sotto della bocchetta di aspirazione dell'aria.

2. Verificare che la striscia di sigillatura e la guarnizione al di sotto del coperchio non presenti residui di cibo o umidità. Pulire con un panno leggermente inumidito, asciugare bene e seguire nuovamente le istruzioni per sigillare.

3. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Rilasciare i fermi del coperchio e premerli di nuovo per chiudere la macchina.

4. Verificare che non siano presenti forature nel sacchetto. Per controllare, piegare diverse volte la parte superiore del sacchetto e tenerla saldamente mentre si immerge il sacchetto in una bacinella d'acqua. L'aria all'interno del sacchetto farà fuoriuscire delle bollicine dal foro, se presente. In tal caso, utilizzare un altro sacchetto e gettare quello danneggiato.

Il sacchetto per alimenti perde il vuoto dopo che è stato sigillato

1. Pieghe, briciole, oli o altri liquidi possono provocare perdite lungo la sigillatura. Riaprire il sacchetto con le forbici, tagliandolo in lungo appena sotto la sigillatura. Distendere l'estremità e pulire l'interno della parte superiore del sacchetto con un panno pulito e asciutto o con una salvietta di carta prima di cercare di risigillare.

2. Verificare che non vi siano minuscoli fori nel sacchetto (vedere il punto L'aria non viene rimossa completamente dal sacchetto sopra).

La Confezionatrice Sottovuoto non riesce a sigillare correttamente il sacchetto

1. Se la striscia di sigillatura si surriscalda, può sciogliere la busta determinando una sigillatura incompleta o inadeguata. Sollevare il coperchio e far raffreddare la striscia di sigillatura per diversi minuti prima dell'uso. Fra un tentativo e l'altro di sigillatura con il pulsante "Solo sigillatura" lasciar passare almeno 15 secondi.

2. Il cibo o altri residui presenti sulla striscia di sigillatura possono determinare una sigillatura non corretta. Pulire la striscia, dopo averla raffreddata, con un panno pulito leggermente inumidito e asciugare bene.

Smaltimento e protezione ambientale

L'apparecchio contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Non gettare questo prodotto nei rifiuti indifferenziati. Al temine della vita del prodotto, smaltirlo in un centro di riciclo specializzato o presso un punto di raccolta conformemente alle norme locali per lo smaltimento.